

お菓子屋だより

2010年5月20日

冷たい和菓子はいかがですか

初夏を思わせる、あたたかい日が多くなりましたね。
 こんな季節には、冷たい物が食べたくなりますよね。
 でも、今の時期から、
 アイスを食べたり、ジュースを飲んでばかりいると、
 夏になれば、胃腸が弱って、夏バテになるのは必至です。
 ビールの飲みすぎも、体に良くないですね。



そんな時、食べていただきたいのが、冷たい和菓子です。
 和菓子の主原料は、体にうれしい「小豆」です。
 小豆は、漢方医学では食事療法にも用いられている健康食品で、
 食物繊維も多く、良質のたんぱく質です。
 肌を若々しく保つ効用もあるので、
 アンチエイジング食品とも言われています。



清水の冷たい和菓子には、
 吉野の本葛や寒天も豊富に使われています。
 すべて、体にいいとされている、天然素材ばかりです。
 和菓子は、ご年輩の方の食べ物というイメージがありますが、
 こんなに体に良い物なのですから、
 お子さんや、健康を気にするお父さんにも、
 もっともつと食べる習慣を付けていただきたいと思っています。



「栗ようかん」、「くずもち」、「あじさい」、「水まんじゅう」などなど、
 初夏の清水菓子舗には、いろんな涼菓が揃っています。
 家族の健康を考えるお母さん。
 みんなが元気に過ごせるように、
 おやつ素材にも気を配ってみませんか？
 冷蔵庫でよ〜く冷やして、ゆっくりと味わって食べてくださいね。
 そうすれば、体に負担をかけずに涼感が得られ、
 リラックス効果もバツゲンだと思います。



白川、修行中

この春から、お菓子作りを習い始めた白川。
先輩・瀬野から、生クリームの扱い方を教わっています。
でも、先輩・瀬野は、変な日本語を使うので、
何を言っているのか意味不明です。
白川にとっては、生クリームの扱いよりも、
瀬野の未熟な日本語を理解する方が、困難なようです。
白川は、お菓子の作り方を教わる代わりに、
瀬野に、きちんとした日本語のしゃべり方を教えなければいけませんね。

そんな白川ですが、意外と、仕事の覚えが早く、
少し教えるだけで、いろんな技術をすぐにマスターしています。
でも、白川を褒めるのは厳禁です。
根が単純な白川をうっかり褒めてしまうと
「私って、天才だわ。 世界を目指すべきかも」などと、
すぐに勘違いして、調子に乗ってしまうからです。
お菓子作りは、地味な作業の積み重ねです。
技術を、早く浅く習得するよりも、確実に深く身に付けてほしいと思います。



ゴツゴツ宮内

お菓子作りには、いろんな能力が必要です。
大胆な発想を必要とする仕事。スピーディーな仕事。地味だけど根気のいる仕事。
手先を使った細かい仕事。体力と腕力を必要とする仕事。 などなど…。
でも、そんないろいろな能力をすべて兼ね備えている人間はいません。
清水菓子舗の職人たちは、みな個性的で能力も多種多様です。
そんな中、チーフ・宮内は、
いつもゴツゴツと地味な仕事を正確で確実にこなしています。
誰でも、派手で目立つ仕事をしたいがるものですが、
お菓子作りにとって重要なのは、実は、地味で根気のいる作業です。
毎日、どんなコンディションの時にも、確実な仕事を続ける宮内。
今日も、清水のお菓子のベースラインを支えています。

ヘヤースタイル問題

パティシエール・床田の髪は、いつもヘヤースタイルの妹が手掛けています。
姉の無理なオーダーにいつもキッチンと応えているので、
床田のヘヤースタイルは年中バッチリです。
床田の髪を見れば、妹の苦労がよくわかります。

いつもきれいなヘヤースタイルの床田ですが、
仕事中はコック帽を被らないといけません。
女子にとって、これは大きな問題ですよ。
←帽子を取ると、ほれこのとおり、
ペタンコな髪形です。
でも、そんな床田を笑う人は誰もいません。
床田を怒らすと、怖いからです。



カップケーキの季節がやってきました

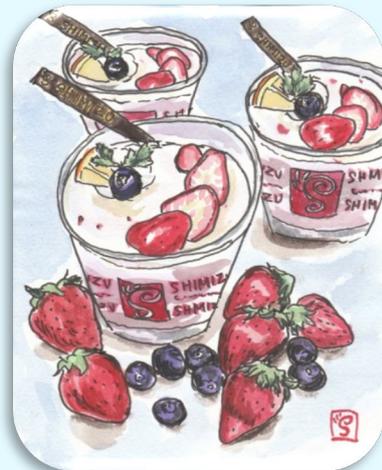
毎年、この時期になると作り始めるカップケーキ。
今年は、どんなカップケーキを作ろうかと、いろいろ試作中です。
ゼリー、パンナコッタ、マンゴープリン、杏仁豆腐、フルーツ・ムースなど、
カップを使う事によって、柔らかいケーキを作る事ができます。
そこで、毎年、一番頭を悩ませるのが、「食感」です。
最近は「とろとろ食感」など、柔らかめのデザートが流行っていますが、
あまり柔らか過ぎると、しっかりとした味わいがなくなってしまいます。
でも、硬い食感にすると、口どけが悪くなります。
本当に、ゼリーやムースの硬さの決定は、毎年、悩みのタネです。

そこで今年は、いろんなカップケーキを、
いろいろ試してみる事にしました。
ちょっと硬めの商品、柔らかな食感の商品、
酸味の強い刺激的な味の商品、
コクのある、落ち着いた味の商品、などなど、
お客さんの嗜好が多様化しているので、
カップケーキの種類も、
それに合わせてバリエーションを豊富にしようと思っています。



そして、その次に悩むのが、容器の選択です。
安価なプラスチック製の容器で、お買い求め易い商品にするのか、
ちょっと値の張る、陶器製やガラス製の容器を使って、
リッチな気分を楽しんでいただくのか。
これも、お客さんによって、好みがまちまちだと思います。
ただ、エコロジーの事を考慮して、
あまりにも豪華な容器は必要ないと考えています。
お客さんが望んでいるのは、容器ではなく、中身だと思うのですが、
中には、ケーキの容器をいろいろ集めている方もいらっしゃるようなので、
本当に、頭を悩ませます。

これからは、日増しに暑くなっていくシーズンです。
ただでさえ、頭がボーッとしてしまうのに、
これ以上悩んだら、バカになるんじゃないかと心配です。
そこで、あれこれ考えずに、あれこれ作ってみる事にしました。
いろんなカップケーキが登場すると思いますので、
どうか、みなさん、
ご自分のお好きなカップケーキは、
ご自分でお決めくださいね。
勝手な事ばかり申し上げますが、どうぞよろしくお願ひします。



大型新人入りました

この春から、お店に新しいメンバーが加わりました。

←大型新人の増田です。

では、彼女のどこが大型なのでしょう？

態度がデカイ？ 顔がデカイ？ 身長がデカイ？

いえいえ、彼女は、お客さんや商品に対する愛情が大きいのです。

でも、まだまだ仕事に慣れていませんので、

その愛情を、十分に表現できていないのが現状です。

これから、ますます成長して、

みんなに愛される素晴らしいスタッフになってくれると思います。

そんな増田を、どうか温かい目で見守ってくださいね。

よろしく、
お願いしま

さて、成長といえば、

清水には、今年一年で、ものすごく成長したスタッフがあります。

販売担当のアルバイト・真鍋です。→

去年の春から働いてくれているので、

彼女も、今年で2年目になりました。

右側の絵が、去年の春のスケッチで、

右下の写真が、今現在の真鍋の写真です。

ひと目で、顔の輪郭が大きく成長しているのが
おわかりいただけると思います。

何事も隠しごとなく話してくれる真鍋ですが、
体重の事は、絶対に教えてくれません。

これからも今まで通り、

明るく健康でドンドン成長を続けてほしいと思います。

←1年前
(ビフォー)



今現在
(アフター)



編集後記



今月も最後までお読みいただき、ありがとうございます。

この「お菓子屋だより」は、当店のポイントカード会員の方で、
高ポイント獲得のお客様にお送りさせていただいています。

ゴールデン・ウィークや母の日も終わり、

イベントの少ない6、7月は、お菓子屋が一番のんびりできるシーズンです。

忙しい時期には、仕事に追われ続けて、ドタバタしているお菓子屋ですが、
これからはしばらくは、じっくりとお菓子の研究や試作をして、
お客さんに、さらに喜んでいただけるお菓子作りをしようと考えています。

さて、ちょっと、蒸し暑くなりかけたこの時期には、

ジューシーな焼き菓子の「さくらんぼ」が一番のお気に入り、よく食べています。

バターの香りのしっとりとした生地を噛めば、シロップ漬けのサクランボが出てきます。

梅雨を迎えて、どんよりした日が続きますが、どうかお体にお気を付けくださいませ。

清水菓子舗三代目店主

清水洋之